

FICHA DE PRODUCTO:

TORTILLA FRANCESA CON ATÚN

ULTRACONGELADA

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **CONSERVACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR: Fecha:	APROBADO POR: Fecha:
RESP. CALIDAD	DIRECCIÓN



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Tortilla francesa tradicional, cuyos ingredientes mayoritarios son el huevo y el atún. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en moldes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a ultracongelación.

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Huevo liquido pasteurizado (71%)
Atún en aceite de girasol (19%)
Clara de huevo (7%)
Sal
Emulgente (lecitina de soja)
Aroma
Estabilizante (carrgenanos, goma xantana y goma garrofin)
Goma guar
Aceite de oliva

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable. El producto se presentará congelado individualmente.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30º C (u.f.c. /g)	$1x10^5$	$1x10^4$
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	$1x10^2$	< 10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	$1x10^2$	< 10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	AUSENCIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	8.1 g
PROTEÍNA	16.4 g
HIDRATOS DE CARBONO	2 g



ENERGÍA	146.4 Kcal / 612.1 Kj

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla francesa con atún	SI	NO	NO	SI	SI	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZADO

MEDIDAS DE LA UNIDAD

15±0,8 cm Largo	4±0,6 cmAncho	1,9±0,4 cm Grosor

CAJA DE CARTÓN

Con bolsa interior azul translúcido de polietileno de baja densidad

UNIDADES POR CAJA

50 Uds./caja.

PESO DE LA UNIDAD

75 Gr.

CAJAS/PALET

112 cajas/europalet



TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento y transporte igual o inferior a -18º C. Producto ultracongelado, una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN

Congelador *: 1 semana
Congelador **: 1 mes
Congelador ***: 3 meses
Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.

Se recomienda el consumo preferente antes de 730 días (24 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan.

MODO DE EMPLEO

Preparación:

- **Sartén**: untar con un poco de aceite la sartén y poner a fuego medio.
  - Congelada: 5 minutos por cada lado.
  - Descongelada: 2 minutos por cada lado.

- **Microondas** a 800 W (o máxima potencia):
  - Congelada: 1 minuto por cada lado.
  - Descongelada: 20 segundos por cada lado.

  Dejar reposar dos minutos antes de servir. Si es posible calentar en el mismo plato que se va a servir.

- **Horno** (precalentar a 240º y untar el producto con un poco de aceite de oliva):
  - Congelada: 5 minutos por cada lado.
  - Descongelada: 3 minutos por cada lado.

LOTES DEL PRODUCTO

CAJA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.